

# Le Cascine



## Riesling

Oltrepò Pavese - Denominazione di Origine Controllata - Frizzante

### PROVENIENZA:

Oltrepò Pavese

### VITIGNO:

Riesling Italico

### TERRENO:

Argilloso limoso con calcari arenacei e gessi sito intorno al 45° parallelo nord.

### COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Guyot

### RACCOLTA:

Manuale e meccanica

### VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice delle uve con pressa pneumatica. Fermentazione a 16°C con lieviti selezionati.

### AFFINAMENTO:

In Vasche di acciaio inox e successiva rifermentazione naturale in autoclave a 16°C con lieviti selezionati. Durante le lavorazioni il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

### IMBOTTIGLIAMENTO:

Sterile a freddo.

### GRADAZIONE ALCOLICA:

11,5 %vol.

### COLORE:

Giallo paglierino con riflessi verdognoli

### OLFATTO:

Intenso, aromatico con profumi fruttati di mela e pera, frutta esotica e ginestra.

### GUSTO:

Fresco, sapido, garbatamente asciutto.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Si accompagna bene con gli antipasti di pesce come le tartine col salmone. Ottimo anche col sushi e orate al sale.

### ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Ribbet sardine - Algeria  
Aringhe in insalata - Olanda

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10° - 12° C

### CURIOSITÀ:

Il nome è di origine incerta, pare derivi dal tedesco Welschriesling, dove il prefisso "Welsch-", significa "di origine latina" a sottolineare la differenza col Riesling Renano.